


Artikelbezeichnung	Urbayerischer Mostkäse Bio ca. 1800 g	
Artikelnummer	30058	
EAN - Code Artikel	4250111500586	
Egalisiert	nein	
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse	
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch	
Reifezeit	ca. 3 Monate	
Tierart	Schafmilch	
Lab	mikrobiell ohne Konservierungsstoffe	
Salzart	Steinsalz	
Rinde	Rotschmier - Apfelmost	
Rinde zum Verzehr geeignet	ja	
Zutaten	Apfelmost	
Rohmilch	nein	
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen	
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell	
Salzgehalt	ca. 0,9%	
Fettgehalt i. Tr.	mind. 45%	
Fett absolut auf 100 g	ca.18	davon gesättigte Fettsäuren ca. 12
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 18,62	
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1498	
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 358	
Glutenfrei	ja	
Lactosefrei	ja	
Hefefrei	ja	
Vegan	nein	
MHD = Restlaufzeit	35 Tage	
Herkunftsland	D-Bayern	
Anbauverband	Bioland	
Öko-Kontrollstelle / Nummer	DE-006-Öko-Kontrollstelle / D-BY-006-43156-BD	
Veterinärkontrollnummer	DE BY 13050 EG	
Logistic-Daten:		
Verpackungsart	einzeln vakuumiert	
Verkaufseinheit	einzeln	
EAN - Code Karton	4250111560580	
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 1800 g / ca. 1890 g	
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 1.800 g / ca. 4050 g	
Außenmaße Verkaufskarton (LxBxH) mm	405 x 195 x 84	
Kartons pro Lage	12	
Lagen auf einer Palette	15	
Kartons auf einer Palette	180	
Palettenhöhe (inkl. Palette) cm	140	
Lagertemperatur	max. 8° C	
	<p style="text-align: center;">Käse-Beschreibung:</p> <p>Während seiner Reifung wird dieser Käse, ca. 19 x 6 cm regelmäßig mit Apfelmost und Rotschmierkulturen affinert und erhält dadurch seinen aromatisch-würzigen Geschmack.</p> <p>Geschlossener, strohgelber Teig mit goldfarbener Rinde.</p> <p>Eben "urbayrisch".</p>	